

BAB VI

KESIMPULAN

BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

- 1a. Proporsi gelatin dan agar-agar berpengaruh nyata terhadap viskositas adonan *sherbet* nenas sebelum dan setelah *aging*, perubahan viskositas selama *aging* dan *overrun* *sherbet* nenas.
- b. Proporsi agar-agar yang semakin tinggi dibandingkan gelatin cenderung meningkatkan viskositas *sherbet* nenas dan menurunkan *overrun* *sherbet* nenas.
- c. Proporsi agar-agar yang semakin tinggi cenderung memperlambat laju pelelehan *sherbet* nenas.
2. Proporsi gelatin dan agar-agar berbeda nyata terhadap kesukaan panelis akan tekstur dan kenampakan namun tidak berbeda nyata terhadap kesukaan panelis akan aroma dan rasa *sherbet* nenas.
3. Perlakuan terbaik adalah *sherbet* nenas dengan proporsi gelatin 0.3% dan agar-agar 0.2% ($G_{0.3}A_{0.2}$) dengan nilai kesukaan tekstur sebesar 6.30 (agak suka – mendekati suka), nilai kesukaan kenampakan sebesar 6.33 (agak suka – mendekati suka), nilai kesukaan aroma sebesar 5.66 (netral – mendekati agak suka) nilai kesukaan rasa sebesar 5.84 (netral – mendekati agak suka), viskositas sebelum *aging* 677.42 cP, viskositas setelah *aging* 2170.58 cP, *overrun* sebesar 44.97% dan pelelehan mulai menit ke-20 dan terus meningkat sampai menit ke-45, kemudian menurun setelah menit ke-45.

6.2. Saran

Berdasar data organoleptik, aroma dan rasa *sherbet* nenas berada pada kriteria netral-mendekati agak suka. Hal ini diduga karena penggunaan susu bubuk skim dan *full cream* pada *sherbet* nenas menimbulkan aroma yang cenderung kurang disukai panelis. Maka, perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai jenis susu yang digunakan untuk formulasi dalam pembuatan *sherbet* nenas.

DAFTAR PUSTAKA

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2005. *Gelatin*. Available at: <http://www.isbu.ac.uk/water/Gelatin.htm> (18 Mei 2005).
- Astawan, M. dan Tita Aviana. 2002. *Pengaruh Jenis Larutan Perendam Serta Metode Pengeringan Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Fungsional Gelatin Dari Ikan Cucut*. Malang: Seminar Nasional PATPI.
- Charley, H. 1982. *Food Science*. 2nd. New York: John Wiley and Sons.
- Considine, D.M. and G.D. Considine. 1982. *Food and Food Production Encyclopedia*. New York: Van Nostrand Reinhold Company.
- De Garmo, E.D., W.G. Sullivan and J.R. Canada. 1984. *Engineering Economy*. New York: Mc Millan Publishing Company.
- DeMan, J.M. 1999. *Principles of Food Chemistry*. Gaithersburg, Maryland: Aspen Publishers, Inc.
- Dickinson, E. and George Stainsby. 1982. *Colloid in Food*. London and New York: Applied Science Publishers.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bhratara.
- Elvers, B., Stephen Hawkins, Michael Ravenscroft, James F. Rounsaville, Gail Schulz. 1989. *Ullmann's Encyclopedia of Industrial Chemistry*. New York: VCH Publishers. volume A12, 5th.
- Fennema, O.R. 1985. *Food Chemistry*. 2nd. New York and Basel: Marcel Dekker, Inc.
- Guinard, J.X. 1997. *Sugar and Fat Effects on Sensory Properties of Ice Cream*. Journal of Food Science volume 62 no.5, 1087-1094.
- Gunawan, Y.C. 2006. *Kajian Penggunaan Proporsi Gelatin dan Agar-agar Sebagai Penstabil Pada Velva Nenas (Ananas comosus Merr.)*. Surabaya: FTP Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya. (Skripsi).
- Haryadi, P. 2000. *Gelatin*. Institut Pertanian Bogor: Tekno Pangan dan Agroindustri. volume 1 no. 9.

- Hasenhuettl, G.L and Richard W. Hartel. 1994. *Food Emulsifiers and Their Applications*. New York: Chapman and Hall.
- Hui, Y.H. 1992. *Dairy Science and Technology Handbook*. 2nd. New York: VCH Publishers, Inc.
- Hui, Y.H. 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology*. 3th. Canada: John Wiley and Sons, Inc.
- Jacobs, M.B. 1958. *The Chemical Analysis of Foods And Food Products*. 3th. New York: Robert E. Krieger Publishing Co., Inc.
- Kartika, B. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Larsson, K. and Stig E. Friberg. 1990. *Food Emulsions*. 2nd. New York and Basel: Marcel Dekker, Inc.
- Marshall, R.T and Arbuckle, W.S. 1996. *Ice Cream*. 3th. New York: International Thomson Publishing.
- Marshall, R.T and Goff, Douglas. 2003. *Ice Cream*. 6th. New York: Kluwer Academic/Plenum Publishers.
- Nagy, S. and P.E. Shaw. 1980. *Tropical and Subtropical Fruits: Composition, Properties and Uses*. Westport, Connecticut: The AVI Publishing Company.
- Nuriffah, S. 2001. *Pembuatan Velve Fruit Mangga (Mangifera indica L.) Kajian Penambahan Konsentrasi Pati Tapioka Termomodifikasi dan Gula Terhadap Sifat-sifat Velve Fruit*. Malang: FTP, Universitas Brawijaya.
- Nussinovitch, A. 1997. *Hydrocolloid Applications: Gum technology in the food and other industries*. London: Blackie Academic and Professional.
- Potter, N.N. 1986. *Food Science*. 4th. Westport-Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.
- Pszczola, D.E. 2002. *31 Ingredient Developments For Frozen Dessert*. Journal Food Technology: Products And Technology. volume 56 no.10, 48-65.
- Ramaswamy, H. and Michele Marcotte. 2006. *Food Processing : Principles and Applications*. Boca Raton: Taylor and Francis Group.

- Retnaningsih, E. 1999. *Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil Terhadap Sifat Fisiko-kimia dan Organoleptik Velve Fruit Nanas*. Malang: FTP Universitas Brawijaya. (Skripsi)
- Rukmana, R., 1996. *Nenas Budidaya dan Pasca Panen*. Yogyakarta: Kanisius.
- Salunkhe, D.K. and S.S. Kadam. 1995. *Handbook of Fruit Science and Technology : Production, Composition, Storage, and Processing*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Santoso, E.N. 2006. *Pengaruh Kombinasi Konsentrasi Pektin dan CMC Sebagai Bahan Penstabil Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Sherbet Pepaya*. Surabaya: FTP Universitas Widya Mandala Surabaya. (Skripsi)
- Schnepf, M. 1989. *Protein-Water Interaction dalam* T.M. Hardman (Ed.). *Water and Food Quality*. London: Elsevier Science Publishers.
- Schultz, H.W. 1969. *Carbohydrates and Their Roles*. Westport Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1996. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty dan PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Ward, A.G. and A. Courts. 1977. *The Science and Technology of Gelatin*. London: Academic Press.
- Whistler, R.L. and James N. BeMiller. 1993. *Industrial Gums: Polysaccharides and Their Derivatives 3th*. London: Academic Press, Inc.
- Winarno, F.G. 1996. *Teknologi Pengolahan Rumput Laut*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Zapsalis, C. and R. Anderle Beck. 1985. *Food Chemistry and Nutritional Biochemistry*. New York: John Wiley and Sons.